



CHAMPAGNE L'HOSTE



Nome: ORIGINE BRUT

Millesimo: NV

Regione: CHAMPAGNE/VITRYAT/BASSUET

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigni: 70% CHARDONNAY, 30% PINOT NOIR

Dosaggio: 9 g/l

Formato: 750 ml

Coltura: Fondata nel 1970 a Bassuet da Jean e Suzanne L'Hoste, la Maison è oggi alla terza generazione. La famiglia coltiva 18 ettari di vigneti sulle colline calcaree del Vitryat, terroir particolarmente favorevole allo Chardonnay. Tutte le lavorazioni in vigna, fino alla vendemmia manuale, sono seguite direttamente dalla proprietà.

In cantina: le uve sono pressate dopo la raccolta e le singole parcelle vinificate separatamente in vasche di acciaio inox termoregolate. I vini riposano in vasca per 3–4 mesi; l'assemblaggio comprende anche vini di riserva. Segue la rifermentazione in bottiglia e una maturazione in cantina di 3–4 anni, secondo il processo descritto dalla Maison.

Caratteristiche: cuvée di assemblaggio che coniuga la finezza e la freschezza dello Chardonnay con il carattere fruttato del Pinot Noir. Uno Champagne dallo stile equilibrato e conviviale, pensato per accompagnare i momenti di festa.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, per brindisi e occasioni conviviali; interessante anche con antipasti delicati e preparazioni leggere a base di pesce.

Servizio: 8–10 °C